

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 248/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
„GYULAI KOLBÁSZ” VAGY „GYULAI PÁROSKOLBÁSZ”**

EK-szám: HU-PDO-0005-0394-21.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Cím: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Fax +36 13014808
E-mail: zobore@fvm.hu

2. Csoportosulás:

Csoportosulás a GYULAI földrajzi árujelző alkalmazása érdekében

Név: Gyulai Húskombinát Zrt.
Cím: Gyula
Kétegyházi út 3.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66620220
Fax +36 66620202
E-mail: info@gyulahus.hu

Név: Csabahús Kft.
Cím: Békéscsaba
Kétegyházi út 8.
5600
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66443211
Fax +36 66441723
E-mail: csabahus@csabahus.hu
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.2. csoport Húsból készült termékek

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Gyulai kolbász” vagy „Gyulai pároskolbász”

4.2. Leírás:

A Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász (a továbbiakban: Gyulai kolbász) a magyar nagyfehér hússertés fajta mangalica és magyar lapály fajtákkal keresztezett, valamint a hampshire, duroc és pietrain fajták és hibridjeik legalább 135 kg-ra hizlalt egyedek feldarabolt húsából és kemény szalonnájából készül. A gyártáshoz szükséges sertéshús megfelelő húsminőségét a kézi csontozási technológia biztosítja, amely igen alapos ineltávolítást tesz lehetővé a sertés szinte összes húsrészét érintő húsfeldolgozás során.

A Gyulai kolbász legalább 15 % (m/m) kötőszövetmentes fehérje-tartalmú, 4–6 mm-es nagyságra aprított sertéshús- és kemény szalonnaszemcsékből álló, sertés vékonybélbe pározva (vagy szeletelésre gyártás esetén vízgőzáteresztő műbélbe) töltött; sóval, csemege és csípős paprikaőrleménnyel, fokhagymával, borssal és őrölt köménnyel ízesített, alapvetően bükkfával füstölt, szárítással érlelt-tartósított húskészítmény.

Átmérője 26–40 mm, 18–26 cm-es hosszúságra pározott vagy szeletelt. Burkolata tiszta, sérüléstől mentes, nem penészes, kissé göbös, dudoros felületű, színe vörösesbarna, áttetszenek rajta a szalonnaszemcsék. Állománya tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető. A metszéslapon húspépbe ágyazott, 4–6 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes elosztásban. Kellemesen füstölt, fűszeres illatú; harmonikus ízét, aromáját a felhasznált fűszerek harmóniája adja.

Forgalomba hozható páronként körcímkével ellátva, és lehet vákuumcsomagolt vagy védőgázos, páronként felülnyomott fóliában. A szeletelésre gyártott termékek speciálisan erre a célra készülnek hosszabb szállhosszúságban, nem pározva, ezek burkolatát eltávolítva, a termék szeletelve kerül forgalmazásra különböző mennyiségi egységekben, védőgázos csomagolásban.

A termék kémiai összetétele:

Vízaktivitás legfeljebb 0,91

Víz-fehérje hányados legfeljebb 1,5

Zsír-fehérje hányados legfeljebb 2,7

Kötőszövetmentes fehérjetartalom legalább 15 %

Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 5 %

4.3. Földrajzi terület:

A Gyulai kolbász előállítása Gyula és Békéscsaba városok közigazgatási határain belül történik.

4.4. A származás igazolása:

Minden beérkező alapanyag és segédanyag a feldolgozó telephelyen azonosító számot kap, amely a dokumentáción és magán az anyagon megjelenítésre kerül.

A gyártandó termék egy állandó kódszámot kap, amely minden fázisban beazonosítja. A legyártott tétel azonosítására tételeszámot kell alkalmazni, amely magában foglalja a termék kódszámát és a gyártás napját. A gyártásra vonatkozó dokumentáción történik az alapanyagra és segédanyagokra vonatkozó információk összerendelése.

A tételszám és ezáltal a tételazonosítás napi gyártási mennyiségre vonatkozik.

A csomagolt termék jelölőcímkeje tartalmazza a csomagolás vagy a minőség megőrzési idő lejárati dátumát. Ennek ismeretében a napi csomagolási dokumentációból a tételszám hozzárendelhető.

A lefűzött bizonylatok garantálják, hogy bármely késztermék gyártásáról visszamenően minden információ megadható.

4.5. Az előállítás módja:

A terméket a meghatározott sertésfajták keresztezéséből származó, fej és lábak nélküli, hasított féltetek kizárólag kézzel történő csontozása után nyert comb, lapocka, csülök, dagadó, karaj, tarja és oldalas, valamint mirigyektől mentes kemény szalonna felhasználásával állítják elő.

A mínusz 2–4 °C-ra fagyasztott vagy 0–7 °C-ra előhűtött húsrészeket és a 0 és –7 °C közötti hőmérsékletű szalonnát géppel 4–6mm-es nagyságúra aprítják, és a fűszereket, nitrites sót hozzákeverik. Az így keletkezett pasztát (amelynek hőmérséklete 0 és –4 °C közötti) töltőgéppel sertésvékonybélbe töltve pározzák, vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltik és klipszelik.

A betöltött kolbászokat 2–3 napon át 20 °C alatti hőmérsékleten, 90–70 % relatív páratartalmú térben keményfa (alapvetően bükkfa) hasábok lassú izzításával előállított füsttel füstölik.

A füstölés után a kolbászokat érlelik-szárítják: az érlelés paramétereit úgy állítják be (a minőségi hiba – kéregképződés – megelőzése érdekében), hogy a lassú szárítás során a termék ERP és a terem RP közötti különbség a 4–5 %-ot nem haladhatja meg. A jellemző hőmérsékleti érték 16–18 °C; a relatív páratartalmat a kezdeti 90–92 % után fokozatosan csökkentik 65–70 % -ra. A szárítást addig folytatják, amíg a termék vízakivitása a 0,91-et el nem éri; ez a folyamat kb. 14–16 napig tart. Ezt követi az utóérlelés, amelynek során a lecsomagolt áruban a nedvességtartalom kiegyenlítődik, a metszslap egyenletessége mellett porhanyósabbá alakul az állomány, a szín stabilizálódik az antioxidáns hatást kifejítő természetes fűszerek hatására és az ízlekerekítettség együttesével a termék teljességgel elkülönül az azonnal értékesített áruk íz és állományvilágától.

4.6. Kapcsolat:

A földrajzi terület bemutatása:

Gyula és Békéscsaba az Alföld dél-keleti részén, hazánk egyik legmélyebben fekvő területén, 87–88 m tengerszintfeletti magasságban, sík vidéken fekszik. Az Alföld egészéhez hasonlóan mérsékelt, kontinentális éghajlat alakult ki. Ebben a szárazföldi hatások túlsúlyban vannak, de időszakosan mediterrán és óceáni hatások is érvényesülnek. A Gyula és Békéscsaba környéki táj és éghajlat meghatározói a folyóvizek. Jelentősek az erdők, ezek között is a Gyula melletti mályvádi erdő, amelyben számos ősfata található. A térség gabonatermesztése és állattenyésztése előnyös agro-ökológiai adottságainak köszönhetően egyaránt nagy hagyományokkal rendelkezik. Ezen körülmények kedvező egybeesése miatt alakult ki, hogy a Balkán felől érkező és Bécsbe irányuló vásári karavánok fontos pihenőhelyévé vált Gyula és Békéscsaba közvetlen környezete, a XIX. század végétől (az 1880-as évektől). Elsősorban az állatvásárra igyekeztek álltak meg itt rövid pihenőkre mindkét irányból; az erdők és a folyók ideális helyet biztosítottak az állatok pihentetésére, etetésére, itatására, fürdetésére. A városban lehetőség volt a megsérült állatok levágására, feldolgozására. Az élelmesebb hentes és mészáros mesterek részben erre, részben a nagy létszámú idegen ellátására rendezkedtek be, ezzel megalapozva a város későbbi húsi-parát. A hentesmesterek már a század elején komoly felkészültséggel rendelkeztek, néhányan nagyobb hazai és nemzetközi vásárra is elvitték portékáikat.

A Gyulai kolbász története és hírneve:

Igazi nemzetközi hírnevet ifjabb Balogh József adott a kolbásznak az 1910. évi brüsszeli világkiállításon nyert aranyérmével. A Balogh József által megalapozott vállalkozás nagy családi vállalkozássá nőtte ki magát. A Gyulai kolbász nagyüzemi gépesített gyártása Stéberl András nevéhez fűződik. Stéberl András 1912-től egy évig segédként dolgozott Balogh József műhelyében. Itt ismerte meg a gyulai kolbászgyártás fogásait. Stéberl András hentesmester 1935-ben vitte el termékeit a Brüsszeli Világkiállításra. A „kis páros Gyulai kolbász” Brüsszelben arany diplomát nyert. Stéberl András a város szívében vett egy üzemet, ahol megteremtette a Gyulai kolbász és egyéb szárazkolbászok „ipari” üzemszerű gyártását. A környék egyik legnagyobb húsfeldolgozóává nőtte ki magát üzeme, ebből kifolyólag a környékbeli településekből is alkalmazott szakembereket.

A II. világháborút, majd az államosítást és vállalati összevonásokat követően folytatták a Gyulai kolbász gyártását természetesen megőrizve az évszázados hagyományt, a technológia és technika folyamatos fejlesztése mellett is, amelyet számos siker és minőségdíj is bizonyít.

- Világkiállítás, 1910. Brüsszel, aranyérem, díszoklevél,
- Világkiállítás, 1935. Brüsszel, aranydiploma, díszoklevél,
- Kiváló Áruk Fóruma embléma jogosultja,
- Foodapest Sikerdíj, 2000.,
- Magyar Termék Nagydíj, 2001.,
- Magyar Minőség Háza, 2001.,
- Exportfejlesztési különdíj, 2001.

A Gyulai kolbász elismertségét a fentiekén túl számos, az országos és regionális sajtóban megjelenő cikk is igazolja.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
Cím: Békéscsaba
Szerdahelyi út 2.
5700
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 66540240
Fax +36 66547440
E-mail: karpatia@oai.hu

4.8. Címkézés:

—
